

大廚師:周太太  
日期:Aug.9 2008

## 紅豆大餅

材料:

1. 酵母 1 大匙+溫水 1 杯半+白糖 2 大匙
2. all purpose 麵粉 3 杯+全蛋 1 個+奶油 20g+鹽少許
3. 紅豆沙 300g，白芝麻少許

做法:

1. 先將材料 1 拌勻後靜待 5 分鐘，加入材料 2 再拌勻，揉成光亮的麵團，覆上保鮮膜，靜待 40 分後再揉成 QQ 的麵團，桿平後包入紅豆沙收口壓扁，撒上白芝麻，再靜放 25 分鐘
2. 取一平底鍋加油以小火,蓋上鍋蓋煎至兩面金黃即可(一面約 10 分)

P.S:也可將麵團分爲數個小麵團做成像牛肉餡餅一樣的大小的紅豆餅